



## Brunch du dimanche | Sunday Brunch A partir de 11h30

### Pour commencer | To start

Jus de fruits frais, café et thé | Fresh fruit juice, coffee, tea  
Pains, viennoiseries, brioches faites maison | Bread, pastries, housemade brioche  
Les confitures de Monteux, le miel de Bedoin | Monteux Jam, Bedoin honey  
Fruits de saison, fromage blanc, céréales | Seasonal fruit, French cottage cheese, cereals

### Festivités | Celebrations

Œufs mimosas | Mimosa eggs  
Saumon mariné | Marinated Salmon  
Pêche du moment, tartare/ceviche | Catch of moment, tartar/Ceviche  
Crevettes, mayonnaise maison | Prawns, housemade mayonaise  
Huîtres de Port Saint Louis du Rhône, vinaigrette échalotte | Camargue oysters, shallot-vinaigrette  
Assortiment de charcuterie | Charcuterie assortment  
Sélection de légumes d'ici, leurs condiments | Selection of local grown vegetables, condiments  
Pâté en croute et terrine maison | Pâté en croute, housemade terrine  
Les salades au fil des saisons | Seasonal salads  
Tartes et quiches de Provence : pissaladière, chèvre du Ventoux, épinard et poireaux  
Provencal tarts and Quiches : Pissaladière, Ventoux goat cheese, spinach and leek  
Sélection de viandes et poissons à la braise | Selection of meat and fish from the barbecue  
Poêlée de légumes provençaux | Pan-fried Provençal style vegetables  
Pommes de terre confite en persillade | Candied Persillade potatoes

### Mais encore | Still more

Les fromages affinés par Manon | By Manon refined cheeses  
Déclinaison de chocolat | Chocolate declension  
Les fruits de saison travaillés par nos pâtisseries | Seasonal fruit prepared by our patissiers  
Table de pâtisseries maison | Our housemade pastries



68€ par pers